REGULAMENTO (CE) N.º 828/2003 DA COMISSÃO

de 14 de Maio de 2003

que altera elementos dos cadernos de especificações e obrigações de dezasseis denominações constantes do Regulamento (CE) n.º 1107/96 relativo ao registo das indicações geográficas e denominações de origem nos termos do procedimento previsto no artigo 17.º do Regulamento (CEE) n.º 2081/92 do Conselho (Danablu, Monti Iblei, Lesbos, Beaufort, Salers, Reblochon ou Reblochon de Savoie, Laguiole, Mont d'Or ou Vacherin du Haut-Doubs, Comté, Roquefort, Epoisses de Bourgogne, Brocciu corse ou Brocciu, Sainte-Maure de Touraine, Ossau-Iraty, Dinde de Bresse, Huile essentielle de lavande de Haute-Provence)

A COMISSÃO DAS COMUNIDADES EUROPEIAS,

Tendo em conta o Tratado que institui a Comunidade Europeia,

Tendo em conta o Regulamento (CEE) n.º 2081/92 do Conselho, de 14 de Julho de 1992, relativo à protecção das indicações geográficas e denominações de origem dos produtos agrícolas e dos géneros alimentícios [1], com a última redacção que lhe foi dada pelo Regulamento (CE) n.º 692/2003 [2] do Conselho, e, nomeadamente, o seu artigo 9.º,

Considerando o seguinte:

(1) Em conformidade com o artigo 9.º do Regulamento (CEE) n.º 2081/92, a Dinamarca solicitou uma alteração do método de obtenção referente à denominação «Danablu», registada como indicação geográfica protegida pelo Regulamento (CE) n.º 1107/96 da Comissão, de 12 de Junho de 1996, relativo ao registo das indicações geográficas e denominações de origem nos termos do procedimento previsto no artigo 17.º do Regulamento (CEE) n.º 2081/92 do Conselho [3], com a última redacção que lhe foi dada pelo Regulamento (CE) n.º 692/2003.

(2) Em conformidade com o artigo 9.º do Regulamento (CEE) n.º 2081/92, a Itália solicitou a alteração da descrição e do método de obtenção referentes à denominação «Monti Iblei», registada como denominação de origem protegida pelo Regulamento (CE) n.º 1107/96.

(3) Em conformidade com o artigo 9.º do Regulamento (CEE) n.º 2081/92, a Grécia solicitou uma alteração da denominação do produto referente à denominação «Lesbos», registada como indicação geográfica protegida pelo Regulamento (CE) n.º 1107/96.

(4) Em conformidade com o artigo 9.º do Regulamento (CEE) n.º 2081/92, a França solicitou alterações do método de obtenção, da rotulagem e das exigências legislativas nacionais referentes à denominação «Beaufort», registada como denominação de origem protegida pelo Regulamento (CE) n.º 1107/96.

(5) Em conformidade com o artigo 9.º do Regulamento (CEE) n.º 2081/92, a França solicitou alterações da descrição, da área geográfica, do método de obtenção, da rotulagem e das exigências legislativas nacionais referentes à denominação «Salers», registada como denominação de origem protegida pelo Regulamento (CE) n.º 1107/96.

(6) Em conformidade com o artigo 9.º do Regulamento (CEE) n.º 2081/92, a França solicitou alterações da área geográfica, do método de obtenção, da rotulagem e das exigências legislativas nacionais referentes à denominação «Reblochon» ou «Reblochon de Savoie», registada como denominação de origem protegida pelo Regulamento (CE) n.º 1107/96.

(7) Em conformidade com o artigo 9.º do Regulamento (CEE) n.º 2081/92, a França solicitou alterações da descrição, da área geográfica, do método de obtenção, da rotulagem e das exigências legislativas nacionais referentes à denominação «Laguiole», registada como denominação de origem protegida pelo Regulamento (CE) n.º 1107/96.

(8) Em conformidade com o artigo 9.º do Regulamento (CEE) n.º 2081/92, a França solicitou alterações da descrição, do método de obtenção, da rotulagem e das exigências legislativas nacionais referentes à denominação «Mont d'Or» ou «Vacherin du Haut-Doubs», registada como denominação de origem protegida pelo Regulamento (CE) n.º 1107/96.

(9) Em conformidade com o artigo 9.º do Regulamento (CEE) n.º 2081/92, a França solicitou alterações da descrição, da área geográfica, do método de obtenção e das exigências legislativas nacionais referentes à denominação «Comté», registada como denominação de origem protegida pelo Regulamento (CE) n.º 1107/96.

(10) Em conformidade com o artigo 9.º do Regulamento (CEE) n.º 2081/92, a França solicitou alterações da descrição, do método de obtenção, da rotulagem e das exigências legislativas nacionais referentes à denominação «Roquefort», registada como denominação de origem protegida pelo Regulamento (CE) n.º 1107/96.

(11) Em conformidade com o artigo 9.º do Regulamento (CEE) n.º 2081/92, a França solicitou alterações da denominação, da rotulagem e das exigências legislativas nacionais referentes à denominação «Epoisses de Bourgogne», registada como denominação de origem protegida pelo Regulamento (CE) n.º 1107/96.

[1] JO L 208 de 24.7.1992, p. 1.
[2] JO L 99 de 17.4.2003, p. 1.
[3] JO L 148 de 21.6.1996, p. 1.

(12) Em conformidade com o artigo 9.º do Regulamento (CEE) n.º 2081/92, a França solicitou alterações da descrição, do método de obtenção, da rotulagem e das exigências legislativas nacionais referentes à denominação «Brocciu corse» ou «Brocciu», registada como denominação de origem protegida pelo Regulamento (CE) n.º 1107/96.

(13) Em conformidade com o artigo 9.º do Regulamento (CEE) n.º 2081/92, a França solicitou alterações da descrição, da rotulagem e das exigências legislativas nacionais referentes à denominação «Sainte-Maure de Touraine», registada como denominação de origem protegida pelo Regulamento (CE) n.º 1107/96.

(14) Em conformidade com o artigo 9.º do Regulamento (CEE) n.º 2081/92, a França solicitou uma alteração da área geográfica do produto referente à denominação «Ossau-Iraty», registada como denominação de origem protegida pelo Regulamento (CE) n.º 1107/96.

(15) Em conformidade com o artigo 9.º do Regulamento (CEE) n.º 2081/92, a França solicitou alterações do método de obtenção, da rotulagem e das exigências legislativas nacionais referente à denominação «Dinde de Bresse», registada como denominação de origem protegida pelo Regulamento (CE) n.º 1107/96.

(16) Em conformidade com o artigo 9.º do Regulamento (CEE) n.º 2081/92, a França solicitou alterações da descrição, da prova de origem e das exigências legislativas nacionais referentes à denominação «Huile essentielle de lavande de Haute-Provence», registada como denominação de origem protegida pelo Regulamento (CE) n.º 1107/96.

(17) Após exame dos referidos dezasseis pedidos de alteração, considerou-se que não se trata de alterações de menor importância.

(18) Em conformidade com o processo previsto no artigo 9.º do Regulamento (CEE) n.º 2081/92 e uma vez que não se trata de alterações de menor importância, é aplicável *mutatis mutandis* o processo previsto no artigo 6.º

(19) Estimou-se que, nos casos em apreço, as alterações são conformes ao Regulamento (CEE) n.º 2081/92. Na sequência da publicação no *Jornal Oficial da União Europeia* [1] das referidas denominações, não foi transmitida à Comissão qualquer declaração de oposição, na acepção do artigo 7.º do mesmo regulamento.

(20) Consequentemente, estas alterações devem ser registadas e publicadas no *Jornal Oficial da União Europeia*,

ADOPTOU O PRESENTE REGULAMENTO:

Artigo 1.º

As alterações constantes do anexo do presente regulamento são registadas e publicadas em conformidade com o n.º 4 do artigo 6.º do Regulamento (CEE) n.º 2081/92.

Artigo 2.º

O presente regulamento entra em vigor no vigésimo dia seguinte ao da sua publicação no *Jornal Oficial da União Europeia*.

O presente regulamento é obrigatório em todos os seus elementos e directamente aplicável em todos os Estados-Membros.

Feito em Bruxelas, em 14 de Maio de 2003.

Pela Comissão

Franz FISCHLER

Membro da Comissão

---

[1] JO C 151 de 25.6.2002, p. 9 (Danablu).
JO C 151 de 25.6.2002, p. 11 (Monti Iblei).
JO C 254 de 13.9.2001, p. 19 (Lesbos).
JO C 45 de 19.2.2002, p. 6 (Beaufort).
JO C 296 de 23.10.2001, p. 17 (Salers).
JO C 296 de 23.10.2001, p. 14 (Reblochon ou Reblochon de Savoie).
JO C 296 de 23.10.2001, p. 11 (Laguiole).
JO C 296 de 23.10.2001, p. 13 (Mont d'Or ou Vacherin du Haut-Doubs).
JO C 296 de 23.10.2001, p. 8 (Comté).
JO C 135 de 6.6.2002, p. 7 (Roquefort).
JO C 296 de 23.10.2001, p. 16 (Epoisses de Bourgogne).
JO C 296 de 23.10.2001, p. 7 (Brocciu corse ou Brocciu).
JO C 252 de 12.9.2001, p. 17 (Sainte-Maure de Touraine).
JO C 151 de 25.6.2002, p. 10 (Ossau-Iraty).
JO C 296 de 23.10.2001, p. 10 (Dinde de Bresse).
JO C 252 de 12.9.2001, p. 15 (Huile essentielle de lavande de Haute-Provence).

ANEXO

DINAMARCA

Danablu

— Método de obtenção

em vez de:

«O leite de vaca cru dinamarquês é submetido a um tratamento de normalização do seu teor de matéria gorda, homogeneizado e tratado termicamente; depois é adicionado de fermentos de uma cultura que permite o desenvolvimento dos bolores, e prensado após a acidificação. Quando atinge a consistência desejada, o coalho é cortado com uma faca. Pode ser necessária uma ligeira agitação. O coalho é seguidamente colocado nos moldes, drenado, salgado, "perfurado" (piqué) e armazenado.»,

deve ler-se:

«O leite cru de vaca dinamarquês é submetido a um tratamento de normalização do seu teor de matéria gorda, homogeneizado e pasteurizado ou tratado termicamente; depois são-lhe adicionados fermentos, de uma cultura que permite o desenvolvimento dos bolores, e coalho após a acidificação. Quando atinge a consistência desejada, o coalho é cortado com uma faca. Pode ser necessária uma ligeira agitação. O coalho é seguidamente colocado nos moldes, drenado, salgado, "perfurado" (piqué) e armazenado.».

ITÁLIA

Monti Iblei

— Descrição

Aditar:

No momento da introdução no consumo, o azeite virgem «extra» «Mont Iblei» deverá possuir, além disso, as seguintes características:

K 232 ≤ 2,20

K 270 ≤ 0,18

— Método de obtenção

O azeite virgem «extra» Monti Iblei é um produto obtido a partir de azeitonas sãs, colhidas desde o início do amadurecimento das drupas (em vez de: 20 de Setembro) até 15 de Janeiro de cada ano.

GRÉCIA

Azeite de Lesbos

— Nome

em vez de: «Lesbos (IGP)»,

deve ler-se: «Lesvos (IGP)» ou «Mitilini (IGP)»

(utilizando um ou outro topónimo, consoante o caso).

Sempre que apareça a denominação «Lesbos» no caderno de especificações e obrigações, deve ler-se «Lesvos» ou «Mitilini».

FRANÇA

Beaufort

— Método de obtenção

São especificados alguns elementos do método de obtenção do Beaufort. As especificações dizem respeito, nomeadamente, à conservação do leite, ao leite utilizado, ao facto de a cuba utilizada para o aquecimento da coalhada ser, tradicionalmente, de cobre e ao facto de ser proibida a comercialização do produto com o nome da denominação sob forma de queijo ralado.

— Rotulagem

A identificação dos queijos «chalet d'alpage» é assegurada mediante uma placa de caseína suplementar.

— Exigências legislativas nacionais

em vez de: «Decreto de 12 de Agosto de 1993»,

deve ler-se: «Decreto relativo à denominação de origem controlada "Beaufort"».

FRANÇA

Salers

— Descrição

O peso do queijo «Salers» varia entre 30 e 50 kg (em vez de: 35 e 50 kg).

Contém, no mínimo, 44 g de matéria gorda (em vez de: 45 g).

— Área geográfica

Restrição da área geográfica a fim de a recentrar no berço da denominação e nos locais tradicionais de cura, isto é, uma parte do departamento de Cantal e alguns cantões e comunas dos departamentos vizinhos.

— Método de obtenção

Os elementos principais do método de obtenção do «Salers» são especificados *infra*:

— a produção é autorizada de 15 de Abril a 15 de Novembro (*em vez de*: de 1 de Maio a 31 de Outubro) quando os animais estão nas pastagens,

— a elaboração do queijo é definida por um determinado número de operações e por parâmetros tecnológicos respeitantes ao leite (leite produzido na exploração agrícola, quando os animais se alimentam de pasto) e às seguintes fases: adição de coalho (a uma temperatura compreendida entre 30 °C e 34 °C), coagulação, corte da coalhada, primeiras prensagens progressivas, esmigalhamento da pasta, acidificação e, em seguida, maturação, salga na pasta, montagem final e prensagens definitivas,

— a maturação é efectuada a uma temperatura adaptada à duração da maturação, compreendida entre 6 °C e 14 °C (em vez de: no máximo 12 °C), com uma higrometria relativa superior a 95 %; durante o período de maturação, os queijos são regularmente virados e limpos.

— Rotulagem

Adição de: «A identificação dos queijos é assegurada, além disso, por uma marca em relevo numa face do queijo em que é duas vezes mencionado o nome da denominação. Todos os queijos podem, igualmente, comportar numa das suas faces uma marca em relevo de que conste a inscrição "Ferme de...."

Os queijos fabricados a partir de leite de efectivos constituídos exclusivamente por vacas da raça Salers devem, igualmente, ostentar uma marca em relevo com a menção "tradition Salers" e, na face lateral, representações de cabeças de vaca da raça Salers.»,

— Exigências legislativas nacionais

em vez de: «Decreto de 29 de Dezembro de 1986»,

deve ler-se: «Decreto relativo à denominação de origem controlada "Salers"».

FRANÇA

Reblochon ou Reblochon de Savoie

— Área geográfica

Pequenas alterações da área geográfica: são retiradas duas comunas situadas na circunscrição de Saint-Jean de Maurienne, é incorporada a totalidade de uma comuna que até aí apenas era tida em conta parcialmente, é incorporada uma parte de duas comunas e é tida em conta uma alteração formal resultante da separação de antigas comunas até agora fundidas.

— Método de obtenção

Os elementos principais do método de obtenção do «Reblochon» ou «Reblochon de Savoie» são especificados *infra*:

— a alimentação das vacas consiste, salvo excepção limitada a 25 % das necessidades anuais do efectivo leiteiro, em forragens da área geográfica: pastos no Verão e feno, conservado correctamente, no Inverno. É proibido o recurso a produtos ensilados nas explorações que produzem o leite para o Reblochon,

— o fabrico do queijo tem lugar em empresas especialmente dedicadas a esse efeito. São acrescentados parâmetros tecnológicos respeitantes às seguintes fases: recolha, armazenagem e recepção do leite, coalhada (no período máximo de 24 horas após a primeira ordenha, a uma temperatura entre 30 e 35 °C), adição de fermentos lácteos, coagulação, moldagem (em moldes perfurados de 14 cm de diâmetro e com 6 a 8 cm de altura), prensagem, salga, pré-maturação após a saída dos moldes (durante, no mínimo, quatro dias), lavagem e maturação (a uma temperatura entre 12 ° e 14 °C),

— a título derrogatório, a maturação pode ser efectuada em duas comunas limítrofes fora da área geográfica até 1 de Janeiro de 2015 (*em vez de*: sem data limite),

— o acondicionamento em queijos inteiros (obrigatório no caso dos queijos de fabrico caseiro) ou em meios-queijos tem lugar na área geográfica.

São fornecidas precisões sobre o fabrico caseiro.

— Rotulagem

Uma placa de caseína, aposta durante o fabrico, ostenta o número de identificação da empresa.

A menção «fermier» (caseiro ou artesanal) pode ser utilizada sob certas condições.

— Exigências legislativas nacionais

em vez de: «Decreto de 29 de Dezembro de 1986»,

deve ler-se: «Decreto relativo à denominação de origem controlada "Reblochon"».

FRANÇA

Laguiole

— Descrição

O «Laguiole» tem um peso compreendido entre 25 e 50 kg (*em vez de*: 30 a 50 kg).

É proibida a comercialização de «Laguiole râpé» («Laguiole» ralado).

— Área geográfica

Alargamento da área geográfica a um número limitado de comunas: dezanove nos departamentos de Aveyron e de Lozère e uma no departamento de Cantal, com as mesmas características das do núcleo da denominação de origem e no respeito dos factores naturais e humanos.

— Método de obtenção

Os elementos principais do método de obtenção do «Laguiole» são especificados *infra*:

— a partir de 1 de Janeiro de 2004, só serão autorizadas as raças bovinas Simmenthal francesa e Aubrac,

— a alimentação das vacas consiste, salvo excepção por motivos climáticos, em forragens da área geográficas: pastos durante, pelo menos, 120 dias no Verão, feno numa proporção de, pelo menos, 30 % no Inverno e erva pré-murcha ensilada; a partir de 1 de Janeiro de 2004, será proibida a presença de milho ensilado na ração das vacas leiteiras,

— a produção média de leite por vaca na exploração não pode exceder 6 000 litros por ano,

— as diferentes fases de fabrico do queijo são as seguintes: recepção e tratamento do leite, coalhada num período máximo de 48 horas após a primeira ordenha a uma temperatura compreendida entre 30 ° e 35 °C, adição de fermentos lácteos, coagulação, primeira prensagem, maturação, esmigalhamento, salga na massa, maturação do queijo no sal, montagem, segunda prensagem,

— as menções «buron» (pequena queijaria) e «fermier» (caseiro ou artesanal) são autorizadas sob certas condições.

— Rotulagem

A identificação do queijo é assegurada por uma marca em relevo aposta no queijo e que comporta o touro de Laguiole e a palavra «Laguiole».

— Exigências legislativas nacionais

em vez de: «Decreto de 29 de Dezembro de 1986»,

deve ler-se: «Decreto relativo à denominação de origem controlada "Laguiole"».

FRANÇA

Mont d'Or ou Vacherin du Haut-Doubs

— Descrição

O queijo Mont d'Or ou Vacherin du Haut-Doubs, cujo peso, incluindo a caixa, oscila entre 480 g e 1,3 kg (em vez de: 400 g e 1 kg, excluindo a caixa) e entre 2 kg e 3,2 kg (em vez de: 1,8 kg e 3 kg), apresenta-se inteiro na sua caixa. Não pode ser congelado.

O teor de humidade de queijo isento de matéria gorda é de, no máximo, 75 % (em vez de: o teor de matéria seca é de, no mínimo, 45 g por 100 g de queijo).

— Método de obtenção

Os elementos principais do método de obtenção do Mont d'Or ou Vacherin du Haut-Doubs são especificados *infra*:

— a alimentação das vacas é assegurada por uma superfície de, pelo menos, um hectare de pasto por cabeça,

— o fabrico do queijo é efectuado entre 15 de Agosto e 15 de Março (*em vez de*: entre 15 de Agosto e 31 de Março); a venda para consumo só pode ter lugar entre 10 de Setembro e 10 de Maio. São acrescentados alguns parâmetros tecnológicos relativos ao arrefecimento do leite e à coalhada,

— maturação: a higrometria das caves é de, no mínimo, 92 %.

— Rotulagem

As menções de rotulagem, que incluem o nome da denominação, a menção «Appellation d'origine contrôlée» (denominação de origem controlada), o logotipo e o nome, preciso, da empresa de fabrico, devem ser apostas nos bordos da caixa.

— Exigências legislativas nacionais

em vez de: «Decreto de 29 de Dezembro de 1986»,

deve ler-se: «Decreto relativo à denominação de origem controlada "Mont d'Or" ou "Vacherin du Haut-Doubs"».

FRANÇA

Comté

— Descrição

O queijo tem um peso compreendido entre 30 a 48 kg (*em vez de*: 35 kg a 55 kg), diâmetro de 50 cm a 75 cm (*em vez de*: 40 cm a 70 cm) e altura de 8 cm a 13 cm (em vez de: 9 cm a 13 cm). A espessura no centro deste queijo em forma de mó não deve exceder a altura lateral, afectada do coeficiente 1,4. O teor em sal não deve ser inferior a 0,6 g de cloreto de sódio por 100 g de queijo. O teor de humidade do queijo isento de matéria gorda não deve ser superior a 54 %.

O queijo pode igualmente apresentar-se sob forma de porções acondicionadas.

— Área geográfica

Redução da área geográfica: retirada de 90 comunas.

— Método de obtenção

Os elementos principais do método de obtenção do «Comté» são especificados *infra*:

— a alimentação do efectivo leiteiro consiste, salvo condições excepcionais, em forragens provenientes da área geográfica, à razão de uma superfície mínima de 1 hectare por vaca. É proibido alimentar o efectivo leiteiro com produtos ensilados e outros alimentos fermentados,

— o leite é recolhido numa zona com um diâmetro máximo de 25 km em que se situa o local de transformação. Podem admitir-se alterações pequenas e derrogações,

— o leite de, no máximo, duas ordenhas consecutivas é arrefecido, eventualmente em parte desnatado. Ao leite são acrescentados, num período máximo de 24 horas após a primeira ordenha, coalho natural e fermentos lácteos seleccionados. A coalhada é aquecida numa cuba de cobre e mantida à temperatura de 53 °C durante, no mínimo, 30 minutos,

— a prensagem deve ser efectuada a uma pressão de, no mínimo, 150 g/cm^2 durante, pelo menos, seis horas,

— a cura é efectuada em duas partes: uma primeira fase de pré-maturação (temperatura compreendida entre 10 °C e 15 °C e higrometria superior a 90 %) que dura, no mínimo, vinte e um dias; uma segunda fase, efectuada em cave quente (temperatura compreendida entre 14 °C e 19 °C), ou em cave fria (temperatura inferior a 14 °C). Os queijos são regularmente virados, salgados com sal marinho e esfregados com morge (fino revestimento viscoso, constituído essencialmente por microorganismos) à superfície. A maturação é obrigatoriamente efectuada sobre prancha de pícea, durante pelo menos 120 dias (em vez de: 90 dias) dentro da área geográfica,

— a pré-embalagem deve ser efectuada na área geográfica (em vez de: sem limites), salvo derrogações durante um período de cinco anos. O corte, que deve ter lugar nos 15 dias seguintes à saída da cave de maturação (em vez de: sem condições), só pode dizer respeito a queijos seleccionados em função de certos critérios relativos à estrutura da pasta e da crosta.

— Exigências legislativas nacionais

em vez de: «Decreto de 29 de Dezembro de 1986»,

deve ler-se: «Decreto relativo à denominação de origem controlada "Comté"».

FRANÇA

Roquefort

— Descrição

O queijo tem uma espessura de 8,5 cm a 11,5 cm (*em vez de*: 8,5 cm a 10,5 cm) e um peso de 2,5 kg a 3 kg (*em vez de*: 2,5 kg a 2,9 kg). O seu teor em matéria seca não deve ser inferior a 55 g por 100 g de queijo curado (em vez de: 56 g por 100 g).

— Método de obtenção

A raça das ovelhas dos efectivos leiteiros é especificada (raça «Lacaune» e ovelhas «negras» descendentes de animais correspondentes ao padrão da raça «Lacaune»), estando previsto um período de cinco anos de adaptação. São fornecidas precisões quanto à sua alimentação (três quartos da qual deve, salvo derrogação, ser proveniente da zona; pastagem diária obrigatória logo que as condições climáticas o permitam).

São fornecidas precisões quanto ao leite, à sua armazenagem, à adição de coalho (efectuada a uma temperatura compreendida entre 28 °C e 34 °C), à coalhada (adiamento proibido), ao enchimento das formas (efectuado após escorrimento prévio), ao escorrimento (realizado sem prensagem), à marcação, à sementeira e à perfuração do queijo; o período da perfuração e recepção em caves para cura é de, no máximo, dois dias, mas, em determinadas condições, pode, por vezes, ser de quatro dias. O queijo é fabricado em ateliers especialmente destinados a esse efeito.

A afinação e a maturação do queijo têm lugar durante um período mínimo de 90 dias a contar do dia de fabrico. Durante esse período, procede-se à sua afinação, seguida de maturação a uma temperatura controlada. O queijo é deixado descoberto nas caves durante o período necessário para um bom desenvolvimento do Pénicillium Roqueforti, período esse que não deve em caso algum ser inferior a duas semanas. Segue-se uma maturação lenta em embalagem de protecção nas mesmas caves ou nas salas de temperatura controlada em que estão armazenados os queijos. A colocação em embalagens de protecção tem lugar exclusivamente nas caves.

As operações de maturação, armazenagem, corte, acondicionamento, pré-embalagem e embalagem dos queijos são efectuadas exclusivamente na comuna de Roquefort-sur-Soulzon.

— Rotulagem

É proibido acrescentar ao nome da denominação «Roquefort» qualquer qualificativo ou qualquer outra menção, com excepção da marca colectiva «Brebis Rouge», das outras marcas de fabrico ou comerciais especiais e das firmas ou marcas.

— Exigências legislativas nacionais

em vez de: «Decreto de 29 de Dezembro de 1986»,

deve ler-se: «Decreto relativo à denominação de origem controlada "Roquefort"».

FRANÇA

Epoisses de Bourgogne

— Nome e rotulagem

em vez de: «Epoisses de Bourgogne»,

deve ler-se: «Epoisses».

— Exigências legislativas nacionais

em vez de: «Decreto de 14 de Maio de 1991»,

deve ler-se: «Decreto relativo à denominação de origem controlada "Epoisses".».

FRANÇA

Brocciu corse ou Brocciu

— Descrição

O peso do «Brocciu corse» ou «Brocciu» oscila entre 250 g e 3 kg (em vez de: 500 g e 1 500 g), utilizando-se quatro tipos de moldes definidos de 3 kg, 1 kg, 500 g e 250 g.

O tipo «passu» contém, no mínimo, 35 g de matéria seca por 100 g de queijo.

— Método de obtenção

Os elementos principais do método de obtenção do «Brocciu corse» ou «Brocciu» são especificados *infra*:

— a partir de Julho de 2006 apenas serão autorizadas as raças ovina corsa e caprina corsa,

— o soro fresco de leite resultante da coalhada de tipo «coalho» do leite deve ser utilizado no máximo duas horas após a sua obtenção. Durante o aquecimento do soro de leite, é acrescentado leite gordo fresco e cru numa proporção máxima de 25 % do volume de soro de leite (*em vez de*: 35 %), bem como água potável numa proporção máxima de 15 % (*em vez de*: sem limite). É proibida a utilização de leite e de soro de leite congelados, em pó ou conservados de qualquer outra forma,

— o floculado obtido é delicadamente colocado à mão, repetidas vezes, em moldes troncónicos de dimensões adequadas,

— o «Brocciu corse» ou «Brocciu» de tipo «passu» é salgado com sal seco e curado durante, no mínimo, 21 dias (*em vez de*: 15 dias).

— Rotulagem

A rotulagem inclui o nome da denominação e a menção «Appellation d'origine contrôlée» ou «AOC» (denominação de origem controlada) que terá uma dimensão de, no mínimo, dois terços da dos caracteres maiores constantes da rotulagem.

O queijo fresco deve incluir a menção «frais» (fresco). A data de fabrico deve obrigatoriamente ser mencionada no rótulo.

O queijo curado deve incluir a menção «passu» (*em vez de*: «seco» ou «passu»).

— Exigências legislativas nacionais

em vez de: «Decreto de 10 de Junho de 1983»,

deve ler-se: «Decreto relativo à denominação de origem controlada "Brocciu corse" ou "Brocciu"».

FRANÇA

Sainte-Maure de Touraine

— Descrição

A superfície dos queijos é coberta com cinzas de carvão vegetal. Os queijos contêm no interior da pasta, no sentido do comprimento, uma palha de cereal (em vez de: disposição não obrigatória).

— Rotulagem

Sobre a palha é aposto um dispositivo de identificação.

— Exigências legislativas nacionais

em vez de: «Decreto de 29 de Junho de 1990»,

deve ler-se: «Decreto relativo à denominação de origem controlada "Sainte-Maure de Touraine"».

FRANÇA

Ossau-Iraty

— Área geográfica

A área é limitada, no que se refere ao departamento de Pyrénées-Atlantiques, às comunas ou partes de comunas situadas na margem esquerda dos rios Ousse, Gave de Pau, Gasves reunidos e Adour após a sua confluência, bem como a uma parte da comuna de Lons situada na margem direita do rio Gave de Pau.

Foram, portanto, excluídas 176 comunas do departamento de Pyrénées-Atlantiques.

FRANÇA

Dinde de Bresse

— Método de obtenção

Os elementos principais do método de obtenção da «Dinde de Bresse» são especificados *infra*:

— criação dos animais: os pintos devem ter nascido antes de 1 de Junho (*em vez de*: 1 de Julho). Os rebanhos serão compostos, no máximo, por 1 500 indivíduos (*em vez de*: sem limites). O período de crescimento em liberdade deve ser de, pelo menos, 15 semanas (*em vez de*: 14 semanas). O factor de densidade relativo aos perus durante a fase de acabamento deve ser de, no máximo, 5/m^2. Os criadores só podem criar nas suas explorações perus que respeitem as condições de produção da denominação de origem,

— a alimentação é proveniente da área geográfica (*em vez de*: sem precisões),

— não podem ser administrados medicamentos veterinários durante as três semanas anteriores ao abate (*em vez de*: duas semanas),

— os perus são abatidos, depenados e de modo geral preparados em grande parte manualmente.

— Rotulagem

Os instrumentos de identificação são o anel do criador na pata, um selo munido de disco de abertura na base do pescoço e o rótulo do *syndicat*.

— Exigências legislativas nacionais

em vez de: «Decreto de 22 de Dezembro de 1976»,

deve ler-se: «Decreto relativo à denominação de origem controlada "Dinde de Bresse"».

FRANÇA

Huile essentielle de lavande de Haute-Provence

— Descrição

São aditados critérios analíticos destinados a caracterizar com maior precisão o produto que beneficia da denominação de origem.

— Prova de origem

São aditadas precisões quanto à utilização do produto com denominação de origem nos produtos elaborados, atendendo à especificidade deste produto no que respeita ao seu uso em perfumaria: a base que constitui o perfume não deve conter outras matérias ou substâncias, naturais ou sintéticas, com um odor semelhante ao deste óleo essencial.

— Exigências legislativas nacionais

em vez de: «Decreto de 14 de Dezembro de 1981»,

deve ler-se: «Decreto relativo à denominação de origem controlada "Huile essentielle de lavande de Haute-Provence"».